

SpotCheck Plus



Für den Oberflächennachweis von Glukose und Laktose

SpotCheck Plus reagiert auf Spuren von Glukose und Laktose. Einfach eine Oberfläche bestreichen, Testbesteck aktivieren und wenn noch Reste von Glukose oder Laktose vorhanden sind, ändert sich die Farbe in Richtung Grün. Die Farbveränderung stellt die semiquantitative Messung der Oberflächensauberkeit dar. Je stärker die Verschmutzung, umso schneller läuft die Farbveränderung ab und um so tiefer wird der Farbton. SpotCheck Plus ist ein Schnellnachweis für die Oberflächenhygiene und eine Entscheidungshilfe, ob Oberflächen noch einer weiteren Reinigung bedürfen.

Auswertung des Tests :



Design des Testbestecks

- Gebrauchsfreundliches, integriertes Testbesteck
- Snap-Valve™ System- brechen & drücken
- Tupfer vorbefeuchtet
- Integriertes, flüssigstabiles Reagenz
- Aufdruck mit Schreibfläche
- 4 x 25 Tests pro Packung

Haltbarkeit

- 12 Monate gekühlt (2-8°C)
- 4 Wochen bei Raumtemperatur (21-25°C)

Hauptkennzeichen

- Ergebnis innerhalb 60 Sekunden
- Empfindlich, vergleichbar mit ATP (produktabhängig)
- Einfache Interpretierung
- Halb-quantitativ
- Kein Gerät notwendig

Vorteile

- Schnelle und einfache Überwachung von HACCP/SSOP Programme
- Kostengünstig
- Ergebnis liegt direkt vor
- Fachliche Ausbildung nicht notwendig

Anwender

- Bäckereien
- Frucht- und Gemüse-Verarbeiter
- Restaurants
- Schnellrestaurant-Betriebe
- Supermärkte
- Lebensmittelhersteller
- Verpflegung auf Ausflugsschiffen
- Fluggesellschaften
- Auditoren und Inspektoren
- Hotels
- Behörden
- Reinigungsbetriebe
- Catering